

Des sirops bios produits à 450 mètres d'altitude

Sur un peu plus d'un hectare, Anne-Marie Douard cultive les fruits qui lui servent à faire du sirop, pressé à la main et cuit au chaudron. Un bon goût d'antan et d'enfance qui plaît au consommateur, surtout pendant la belle saison.

C'est un petit paradis terrestre coupé du monde, à 450 mètres d'altitude, à la sortie d'Ouroux. Le verger, à peine plus d'un hectare, est exploité depuis trois ans par Anne-Marie Douard, de la ferme des P'tis Bilounes, à Cenves (lire par ailleurs) : « Nous transformons tout nous-mêmes, » explique l'agricultrice.

Ici les framboises, les pêches de vigne, les casseilles (hybride entre casis et groseilles), les mûroises (hybrides entre mûres et framboises), les prunes, les poires ou bien encore les cerises, sont destinés à devenir du sirop, de la confiture, du coulis ou de la gelée. Ils sont ensuite commercialisés, dans des magasins spécialisés, à la ferme ou dans des caves, sous le nom "Les savoureuses de Saint-Rigaud", racheté il y a trois ans par Thierry et Anne-Marie Douard. À l'exception des fraises, tous les produits viennent de fruits issus du verger ouroutis.

Au total, 800 kg sont transformés chaque année. Les volumes produits restent à petite échelle et le marché se trouve plutôt dans le haut de gamme. Et pour cause, tout est fait artisanalement, y compris la presse, qui nécessite d'ailleurs quatre mains.

Ce sirop, c'est du fruit et du sucre uniquement. Pas d'arômes ajoutés, pas d'épices : « Sauf pour la poire, que je rehausse un peu avec du thé vert au jasmin, » concède Anne-Marie



■ Les savoureuses du Saint-Rigaud, cette marque de sirop bio issus de ce verger ouroutis, s'est relancée il y a trois ans avec le rachat du nom et de la clientèle par Anne-Marie et Thierry Douard de la ferme fromagère des P'tis Bilounes, à Cenves. Photo Élise COLIN

Douard.

« Le fruit, c'est comme le fromage ou le vin, c'est beaucoup de ressenti »

« Le fruit, c'est comme le fromage, c'est beaucoup du ressenti. J'ai réussi à acquérir ça en trois ans, » se réjouit-elle.

Dans ce sirop, labellisé AB (Agriculture biologique) il y a 60 % minimum de fruits. Un outil permet d'ailleurs de mesurer le taux de sucre. Pour commencer, le fruit, une fois cueilli, est souvent congelé immédiatement : « J'ai constaté des meilleurs résultats avec des fruits décongelés, » indique Anne-Marie Douard.

Puis il est légèrement chauffé : « mais pas cuit », précise-t-elle. Ensuite, direction la presse manuelle et enfin retour à la casserole où, cette fois, il va être bouilli avec du sucre pour devenir du sirop. Il sera ensuite mis en bouteille et devra être conservé au

frais, une fois ouvert : « car il n'y a pas d'addition de conservateurs, » précise-t-elle.

Au bout de quelque temps de conservation, une très légère couche de moisissure peut se former sur le dessus, comme très souvent dans les pots de confiture maison : « c'est parfaitement normal et il suffit de retirer le dessus. » Le revers de la médaille pour un produit garanti 100 % naturel.

« La confiture, chacun peut le faire chez lui, mais pour le sirop, c'est plus compliqué, » explique Anne-Marie Douard.

Un certain retour à la terre, à un produit peu transformé, à un goût d'enfance ? Toujours est-il que les produits à base de fruits ont du succès : « Les gens veulent re-goûter du fruit, sourit Anne-Marie Douard, ça leur rappelle quand ils mangeaient des confitures chez la grand-mère. »

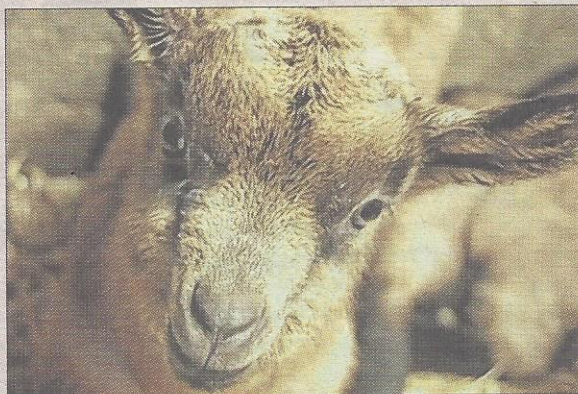
Élise Colin

Et aussi... du fromage de chèvres, broutant à 700 mètres d'altitude

Anne-Marie et Thierry Douard se sont installés à Cenves le 27 décembre 1999 : « le jour de la tempête », à 700 mètres d'altitude, en zone de montagne, avec vaches et chèvres : « Cenves, c'est le pays de la chèvre, il y avait 18 producteurs à l'époque, aujourd'hui il n'y en a plus que 4, » explique Anne-Marie Douard.

Le couple a ses convictions et pratique une agriculture raisonnée qui va bien au-delà du cahier des charges demandé en agriculture biologique. Ils viennent d'ailleurs seulement de demander le label : « Nous aurions pu l'avoir fait depuis longtemps, mais il faut le payer. Ici, nous ne pratiquons pas de traitements antibiotiques sur les animaux, uniquement des traitements homéo et phyto. » Le label AB autorise trois traitements antibiotiques maximum par an.

À 700 mètres d'altitude, les chèvres et les vaches bénéficient de 40 hectares de prës et d'une « flore remarquable, avec plus de cinquante plantes comestibles, » a constaté Anne-Marie Douard. « Il y a des parfums en altitude qu'on n'a pas plus bas. » Ce qui donne à leurs fromages des goûts uniques. Entre le fromage et le fruit, à la ferme des P'tis



■ Un des cabris derniers-nés. Photo DR

Bilounes, c'est un aller-retour permanent, pour des domaines malgré tout plus proches que l'on croit. D'ailleurs, la fromagère qui opère chez les P'tis Bilounes s'appelle... Myrtille.

anche-sur-Saône
les Cordeliers,
illefranche

n : 04.74.68.10.10
72.22.24.37

anche@leprogres.fr
ite@leprogres.fr

www.leprogres.fr/

book.com/
s.beaujolaais

Vous avez une info ?

00 07 68 43

service & appel gratuits

LROUGE@leprogres.fr